REVUE DE VITICULTURE

L'ETAT ACTUEL DU MATERIEL DE LUTTE CONTRE LES ENNEMIS DES CULTURES

Dès le début des travaux de la *Ligue nationale de Lutte contre les Ennemis des Cultures*, ayant été chargé de présider la *Section du Matériel et des Produits*, j'ai pensé qu'il serait intéressant de donner en résumé une sorte d'inventaire de l'outillage actuel répondant au programme général de la Ligue, tel qu'il a été défini par son président Pierre Viala, et qui fut arrêté dans la réunion du 9 novembre 1926.

Ce matériel intéresse les trois premières Sections de la Ligue.

A. — Lutte contre les animaux nuisibles

A. Mammifères. — Nous trouvons en premier lieu les *clôtures* spéciales de protection des cultures contre les lapins, afin que les dégâts occasionnés par ces rongeurs ne dépassent pas la servitude du voisinage.

Puis, pour les animaux vivant dans des galeries souterraines, les pièges à *taupes*. Contre les campagnols, on peut obtenir leur destruction par l'emploi de virus ou de grains empoisonnés qu'il y a lieu de loger dans des *récipients* tels qu'ils soient à la disposition des ennemis tout en restant hors de portée des oiseaux utiles et des volailles. On peut aussi avoir recours à des *gaz asphyxiants* (acide sulfureux, cyanure de calcium, peut-être la chloropicrine, etc.) nécessitant des *appareils* spéciaux, dont il existait, avant la guerre, des types portatifs qui semblaient pratiques et expéditifs et qui seraient employés en Allemagne.

B. Oiseaux. — Il s'agit surtout, en certaines régions, je crois, de lutter contre les corbeaux, à l'aide de grains empoisonnés, lesquels, sauf *dispositifs* spéciaux, risquent de détruire des volailles et des oiseaux utiles ; on peut avoir recours à certains *pièges*. Je rappelle qu'on a proposé autrefois (et on semble y revenir actuellement) des appareils automatiques, appelés *mitrailleuses*, effectuant des *tirs* à intervalles réguliers ou irrégulier destinés à mettre en fuite les bandes de corbeaux qui s'abattent sur les semis de céréales.

C. — Lutte contre les maladies physiologiques et les accidents dus aux intempéries (*grêle, gelées*)

A. Maladies physiologiques. — Ce chapitre est de création récente et, pour l'instant, je ne puis dresser l'inventaire de son matériel.

B. Intempéries. — Il est possible ici de tracer un certain nombre de compartiments suivant la nature des intempéries néfastes aux Cultures.

1. *Gelées.* — L'expérience a montré l'efficacité des *nuages artificiels* constituant des *abris ;* on a proposé des *produits fumigènes* (comme ceux employés pendant la guerre), émettant une fumée froide, tandis que le nuage artificiel résultant de la combustion d'un foyer est toujours à une certaine température dont l'action ne doit pas être négligeable. Ces nuages artificiels conduisent à l'emploi de *thermomètres avertisseurs* et même de *dispositifs à contact électrique* assurant automatiquement l'allumage des foyers préparés d'avance.

Il serait peut-être possible d'utiliser des *avions* pour répandre des nuages artificiels sur les cultures à protéger.

2. *Grêle.* — Contre les dégâts occasionnés par la grêle, il faut rappeler l'engouement qu'eurent, il y a près de trente ans, les *canons* et les *fusées paragrêles* dont l'efficacité est encore problématique ; il semble que ces appareils ne présentent plus qu'un intérêt rétrospectif.

2. *Sécheresses excessives.* — On lutte contre ces sécheresses par des *binages* exécutés à l'aide de *houes* à bras ou attelées, ces dernières travaillant sur un ou plusieurs rangs de plantes obligatoirement cultivées en lignes. Ces *houes* font ainsi double emploi avec celles citées dans la lutte contre les mauvaises herbes, où elles sont employées pour les *sarclages ;* ce n'est qu'une question de forme des pièces travaillantes, les autres parties de la machine (bâti, support, mécanisme de direction) restant invariables.

L'ameublissement de la couche superficielle du sol, diminuant l'évaporation de l'eau, permet de combattre les sécheresses temporaires, à l'aide des *herses* et en particulier des *herses écroutteuses* à pièces travaillantes garnies de pointes roulant sur le terrain et y pénétrant à une faible profondeur tout en ameublissant une couche superficielle.

La couverture du sol, *paillis*, feuilles, cailloux, mâchefer, etc., de même que l'emploi de bandes de certain papier, diminuant la perte d'eau du sol par évaporation permet de réduire l'action désastreuse de la dessication excessive des terres.

La lutte contre la sécheresse est résolue par l'application des *arrosages* et des *irrigations* qui nécessitent une préparation préalable du terrain. Je citerai cependant qu'en 1895, on a pu sauver, près de Cambrai, des semis de betterave à sucre en arrosant avec de l'eau les champs à l'aide du *tonneau* à purin de la ferme.

3. *Humidité excessive.* — On combat l'humidité excessive dans certaines

années en ouvrant des rigoles d'écoulement des eaux surabondantes avec les *buttoirs* ou les *charrues rigoleuses*.

L'application du *drainage* est tout indiquée dans certaines terres, drainage qui peut être remplacé économiquement par des raies ouvertes à un certain écoulement et à une certaine profondeur, avec des machines appelées *charrues sous-soleuses* et *charrues-taupes* dont l'emploi pourrait être plus répandu qu'il ne l'est actuellement.

Je rappellerai que l'humidité excessive se fait surtout sentir dans les sols dépourvus de chaux, l'argile restant à l'état floculeux s'opposant à l'infiltration de l'eau ; le remède consiste surtout à pratiquer le *chaulage* des terres, par l'application de chaux grasse éteinte en poudre ou de craie broyée à l'aide de nos *distributeurs d'engrais* ; le *marnage* joue jusqu'à un certain point le même rôle que le chaulage ; il en est de même des *matières organiques*, humus, fumier, ou engrais verts, qu'on peut incorporer au sol afin de le rendre plus filtrant.

Produits. — A la réunion du 9 novembre 1926, on ajouta les *Produits* à la Section du Matériel. Je déclare n'avoir pas la compétence nécessaire pour dresser une vue d'ensemble de ce chapitre important de la *Lutte contre les Ennemis des Cultures*. Le Matériel, quel qu'il soit, est bien du rôle de l'Ingénieur, et il me semble que les travaux des trois premières Sections doivent avoir pour résultat de préconiser, pour chaque cas, l'emploi de tel ou tel produit à appliquer dans telle ou telle condition ; cette donnée fondamentale est indispensable pour que l'ingénieur puisse dresser les conditions d'établissement de l'appareil demandé, en même temps que cela permet de fixer les points principaux de la machine sur lesquels on doit se baser pour arrêter le choix à faire entre les divers modèles que les inventeurs et les constructeurs proposent aux praticiens.

Conclusion. — Le rapide examen qui vient d'être donné, et cela d'une façon *indicative* et non *limitative*, montre qu'on dispose déjà d'un arsenal important pour la Lutte Contre les Ennemis des Cultures. Mais, dans chaque catégorie d'appareils, on se trouve en présence de plusieurs types ou modèles établis en vue de réaliser le même but. Le point délicat, mais nécessaire, est de fixer, par des essais scientifiques et pratiques, le ou les modèles qu'il y a lieu de recommander dans chaque cas selon les conditions culturales et l'étendue à traiter. C'est le principal rôle qui semble assigné à la Section du Matériel.

J'ajoute que les inventeurs et constructeurs peuvent faire procéder aux essais de leurs appareils et machines par la Station d'Essais de Machines de l'Institut des Recherches agronomiques.

M. Ringelmann,
Président de la Section du Matériel et des Produits
(Ligue nationale de défense contre les ennemis des cultures).

L'INDUSTRIE DES PEPINS DE RAISINS

Le traitement des pépins de raisins a provoqué deux sortes de critiques ; certaines personnes ont douté des résultats pouvant provenir de la nouvelle industrie, d'autres, intéressées au commerce de l'huile d'olive, ont craint que celle de pépins ne nuise à la première. Les bénéfices réalisés par les premières installations traitant les pépins, auraient dû pourtant montrer que cette industrie devait devenir de plus en plus rémunératrice, car alors que dans nos projets économiques nous comptions les huiles à 100 et 150 francs au-dessous de leur cours réel, la certitude existait que le prix des corps gras s'élèverait, et tous ceux qui s'intéressent à ces matières savent qu'elles font et feront longtemps défaut dans le monde ; c'est ici la base de l'édifice de la nouvelle industrie des pépins de raisins. Si au lieu d'arracher les oliviers, on avait fait de nouvelles plantations, si au lieu de voir une consommation de viande, de lait, de plus en plus grande, la consommation avait diminué, si l'on permettait aux jeunes animaux (veaux, agneaux) de venir adultes et produire ainsi un apport intéressant de corps gras, si certaines cultures comme le colza, la navette n'étaient pas en voie de disparaître, si en un mot on produisait plus de corps gras végétaux ou animaux, nous n'aurions pas songé à industrialiser les pépins, mais les besoins alimentaires augmentent alors que la savonnerie, la stéarinerie, l'industrie exigent des quantités de plus en plus grandes d'huiles et de graisses : c'est ce qui explique la demande toujours plus pressante de nos huiles de pépins ; si nous écoutions les acheteurs français et étrangers, notre production de 1927 serait déjà vendue.

Dans nos diverses études sur l'industrie des pépins, nous avons toujours pris comme base de discussion un dispositif d'épuisement traitant de 2.400-2.500 kg. de pépins par 24 heures, et nous avons dit que cet appareil, travaillant 200.000 kilogs de pépins secs par an, provenant de 1.500.000 kg. de marcs à 50-55 % d'humidité devait laisser un bénéfice de 40.000 à 50.000 francs ; davantage aujourd'hui, vu les hauts cours des huiles.

Si nous avancions ces chiffres, c'est que nous étions sûrs d'eux, car nous les établissions en nous basant sur les résultats obtenus dans les usines travaillant depuis 3 à 4 ans, mais voici une nouvelle preuve à l'appui de toutes nos études.

La dernière coopérative d'épuisement de pépins organisée, « la Grappe », de Montpellier, vient de terminer ses travaux de mise au point de son matériel et elle nous communique le procès-verbal ci-dessous ; nous prions nos lecteurs de lire très attentivement ce document. Nous leur ferons remarquer que le matériel de « la Grappe » peut traiter 4.500 kg. de pépins en 24 heures, mais qu'au cours des essais, cette coopérative n'a travaillé que 2.500 kg. de pépins en 14 heures, soit 55 % seulement de sa puissance réelle de travail ; il n'en est plus ainsi depuis que le travail industriel a commencé.

Malgré un travail réduit, il a été tenu compte, dans le chapitre « dépenses »,

de l'amortissement réel du matériel, c'est-à-dire tel qu'il est compté dans toute usine, lorsque celle-ci travaille à plein rendement.

Il y a donc ici un amortissement un peu trop élevé, car si l'on devait traiter 2.400 kg. de pépins seulement en 24 heures de marche normale, le matériel aurait été d'un prix moins élevé que celui conçu pour traiter 4.500 kg. de pépins dans le même temps.

Mais cette méthode vient encore mieux à l'appui de notre thèse et de la vulgarisation que nous poursuivons.

Huilerie de pépins de la Distillerie coopérative « la Grappe » de Montpellier

Procès-verbal de marche

Décompte d'une journée de travail seulement (Triage des pépins et extraction de l'huile)

Recettes	Fr.	*Dépenses*	Fr.
Huile obtenue par extraction .		Direction et bureau.....	68 »
330 kg. à 500 fr. les 100 kg.	1.650 »	Chauffeur	25 »
Terreaux : 9.000 kg. à 10 fr.	900 »	Distillateur	25 »
		Mécanicien	25 »
		Manœuvres	127 50
Total	2.550 »	Force	70 »
		Lumière	10 »
		Charbon	288 »
		Huile de graissage.....	20 »
		Trichlorure d'éthylène.....	60 »
		Transport	20 »
		Commissions	165 »
		Assurances	10 »
		Amortissement	233 »
		Total	1.146 50

Recettes	Fr. 2.550 »
Dépenses	1.146 50
Bénéfices	Fr. 1.403 50

pour une journée de travail.

Ce bénéfice est réalisé en traitant 2.400 kg. de pépins en 14 heures et nous répétons que le dispositif de la « Grappe » peut travailler 4.500 kg. de pépins en 24 heures.

Ces chiffres se passent de commentaires.

La deuxième critique qui nous a été faite est la suivante :

« Votre initiative, a-t-on écrit, car c'est vous qui êtes l'auteur de la vulga-

risation de l'industrie de l'huile de pépins en France, va nuire aux huiles d'olive ; venant de vous, défenseur officiel de l'olivier, votre action est critiquable. »

Nous n'avons pas oublié de dire, dans notre réponse, que c'est sur la demande de l'Office agricole de l'Hérault et du distingué directeur des Services agricoles de ce département, que nous avons commencé nos essais, puis que l'Office Régional Agricole du Midi mit à notre disposition tous les crédits voulus pour créer de toutes pièces la première usine d'épuisement devant servir à nos essais industriels (coopérative oléicole de Nîmes) et, si nous l'avions voulu, nous nous serions retranchés derrière les organisations officielles. Agir ainsi, c'était de la faiblesse, c'était laisser planer un doute, que nous n'avons jamais eu, sur l'avenir de l'huilerie de pépins, et nous avons revendiqué la responsabilité pleine et entière de l'introduction sur le marché d'une quantité d'huile de pépins, que nous espérons toujours de plus en plus grande.

Les huiles obtenues ont été en partie, paraît-il, à la consommation, mais si à un moment où la pénurie de corps gras est telle que le prix des huiles d'olive est très élevé, on a dirigé quelques stocks d'huiles de pépins à la consommation, ce n'est pas même un accident, c'est une nécessité du moment, c'est une nécessité comme l'endetté qui emprunte encore pour vivre, car les huiles de pépins sont si difficiles à décolorer, neutraliser, et désodoriser, que les industriels sont obligés de les incorporer avec d'autres huiles de graines avant de leur faire subir tout traitement ; c'est donc bien un produit qui est venu en diminution chez les industriels d'un emploi plus important d'huiles de graines oléagineuses exotiques ; graines souvent d'origine étrangère, entrant en franchise en France et achetées à prix d'or.

Il est d'ailleurs bien facile de voir que nous sommes tributaires de l'étranger en matières grasses végétales.

Nous consommons en France.....	1.700.000 quintaux d'huile
Nous en exportons.....	180.000 quintaux
Nos besoins sont donc de.....	1.880.000 quintaux

Nous produisons en moyenne 150.000 quintaux d'huile d'olive, nous en importons 350.000 quintaux, soit une disponibilité de 500.000 quintaux, de toute nécessité nous sommes donc obligés d'importer 1.300.000 quintaux d'huiles de graines.

Nos oléiculteurs, toutes nos coopératives ne craignent pas cette concurrence ; ils savent que rien ne peut rivaliser leurs huiles d'olives, les premières du monde, ne craignons pas de le dire, et, de même que les propriétaires des crus de Bourgogne, de Bordeaux, de Champagne ne redoutent pas la production des petits vins de table, ils savent, car presque tous sont viticulteurs en même temps, qu'en faisant industrialiser les pépins, nous n'avons en vue que l'amélioration de leur situation et la diminution de nos importations d'origine étrangère.

Cela est si vrai que toutes nos coopératives oléicoles, situées dans les centres

viticoles (et c'est presque toutes, sauf celles situées dans les A. M. et la Corse), songent à traiter dans une même installation leurs grignons d'olives et leurs pépins de raisins, car ne négligeons pas de dire que les mêmes dispositifs peuvent épuiser tous les corps gras. En supposant que les industriels, qui achètent nos huiles de pépins et qui ont dirigé celles peu acides vers la consommation, aient dit la vérité (ce dont nous ne sommes pas encore bien sûrs), que peuvent faire les 600.000 kg. que nous obtiendrons en 1927 ? Quelle pourrait être l'influence de 5.000.000 de kg. que nous pourrions produire, vis-à-vis des 130 millions de kilogs d'huiles de graines que nous sommes obligés d'importer, si les marcs des 20.000.000 d'hectolitres de vin qui sortent des caves coopératives ou de celles des grands propriétaires passaient dans nos usines après distillation ? Leur influence serait nulle sur le marché des huiles d'olive françaises ; elle se manifesterait en faisant sortir moins d'or de France et en procurant un supplément de bénéfices à nos viticulteurs ; environ 4 à 5 francs à ce jour par 100 kg. de marcs distillés ; l'économie nationale aurait donc tout à y gagner.

En terminant, nous dirons, afin de tranquilliser les plus incrédules, que nous espérons que les huiles de pépins ne seront pas dirigées dans l'avenir vers les usages domestiques et que les savants chimistes, qui étudient leurs caractères particuliers, solutionneront un problème à l'étude, plein de promesses.

J. Bonnet,
Directeur du Service de l'Oléiculture
à Marseille.

ACTUALITÉS

Situation du marché des vins (Palef). — Les grands vins de Meursault au Concours agricole (P. Marsais). — Société des Viticulteurs de France et d'Ampélographie. — Résolution de la Confédération des vignerons du Sud-Ouest (M. D.). — Accord commercial franco-allemand (M. D.). — L'opinion allemande sur l'importation des vins français (M. D.). — Nécessité pour l'Alsace d'obtenir l'importation en Allemagne d'un contingent de vins blancs avec un droit réduit (M. D.). — Importation en Allemagne des eaux-de-vie d'Armagnac au même tarif que les cognacs (M. D.). — Négociations franco-tunisiennes au sujet de l'importation des vins (M. D.). — Importation de vins grecs hors contingent en souffrance dans les ports français (M. D.). — Négociations franco-norvégiennes sur le commerce des vins et liqueurs (M. D.). — Les raisins secs en Palestine (M. C.). — Ratification par l'Espagne de l'arrangement portant création d'un Office international du vin à Paris. — Régime douanier des marcs de pommes (M. D.). — Danemark, droits sur les vins (M. D.). — « Une entreprise qui a réussi ». — Une Exposition d'art à sujets viticoles (A. Marescalchi). — Bibliographie.

Situation du marché des vins. — La période des jours gras a coïncidé, la semaine dernière, avec une certaine accalmie sur tous les marchés. Mais la fermeté des cours continue avec une légère avance de deux ou trois points surtout pour les beaux vins, avance qui approche du prix de 250 fr. l'hecto pour les bons vins de consommation courante sur les marchés méridionaux, prix atteint à Nimes et qui paraît devoir se fixer sous peu. Au détail, sur le marché parisien, on trouve encore les prix de 2 fr. 75, mais rares ; ceux de 3 fr. la bouteille Saint-Galmier, et de 3 fr. 25 pour les qualités courantes un peu supérieures dominent actuellement.

Grand émoi ces derniers jours, aussi bien dans le milieu viticole que sur les grandes places commerciales, à Bercy et à Charenton par exemple. La statistique de la consommation taxée du mois de janvier, parue à l'*Officiel* du 14 février, ne serait pas exacte. Cette erreur (?), signalée par M. Palazy, président de la Société départementale d'Encouragement à l'Agriculture de l'Hérault, et

déduite d'après les droits perçus, serait telle que les droits de circulation indiqueraient une consommation taxée supérieure à 4 millions d'hectolitres, et d'environ 4.250.000 hectolitres. On citait même, à Charenton, le chiffre possible de 4.900.000 hectolitres, chiffre probablement exagéré. Quoi qu'il en soit, — et nous voulons espérer que la Direction des Contributions directes éclaircira sans tarder cette allégation, — la *garde* qui devait veiller au grain aurait donc sommeillé ; l'enquête qu'elle a tardivement demandée et dont nous attendons les résultats fixera bientôt viticulteurs et surtout négociants inquiets. Si, comme on le dit, il y a eu « camouflage » pour influencer la hausse, le résultat a été le contraire de celui qui était recherché ! Palef.

Les grands vins de Meursault au Concours agricole. — Le Groupement des Syndicats Viticoles de Meursault participera à cette manifestation annuelle, en y faisant une *exposition collective*. 80 bouteilles de grands vins blancs, 25 de grands vins rouges et des mousseux, représenteront la diversité des produits de ce beau vignoble.

Toutes les bouteilles, habillées de la même façon, feront surtout ressortir le nom de Meursault. Néanmoins, le nom du cru et du propriétaire y seront mentionnés.

Le Groupement aura un délégué, propriétaire-viticulteur qualifié, pour donner tous les renseignements pratiques et techniques intéressant le public.

Chaque dégustateur recevra un tract de propagande.

Le département de la Côte-d'Or édite un catalogue général, où seront consignés les noms des villages, les exposants, crus, années, etc. Cet opuscule contiendra une reproduction du tract « Le meilleur vin blanc du monde ».

J'ai déjà eu l'occasion de signaler à nos lecteurs l'œuvre entreprise par les viticulteurs de Meursault ; par une propagande active, adroite et mise au goût du jour, les dirigeants du Groupement des Syndicats Viticoles de Meursault veulent faire connaître non seulement les premiers grands vins blancs secs du monde et les grands vins rouges récoltés sur le territoire de leur commune, mais encore les bons Aligotés et les fins Passe-tous-grains, ces derniers ayant leur place marquée à côté des vins rouges de race. Le Meursault mousseux, qui doit sa renommée aux blancs Aligotés, légers et friands, complète la liste des trésors bachiques de ce cru célèbre, qui produit à lui seul toute cette gamme de nectars que l'on conseille de déguster suivant les rites ainsi définis :

« L'entrée, le poisson, les huîtres et les escargots servis avec le grand Meursault blanc « le meilleur vin blanc du monde », révèlent à tous son bouquet et sa finesse. C'est le boute-en-train, animateur du repas, auquel il donne gaîté et douce intimité.

Sommeliers, vous ferez valoir ses qualités incomparables en le servant frais et non pas froid. Les Aligotés sont à présenter dans les mêmes conditions.

Au relevé et au rôti, un vin rouge de race, bien chambré, développe son parfum et fait apprécier les talents culinaires du chef.

Puis au dessert, le Meursault Mousseux, alerte et pétillant, donne à chacun l'éloquence qui rend le discours spirituel et charmeur. »

Ces indications sont d'ailleurs bien connues de tous les vrais gourmets.

Cette nouvelle tentative sera certainement un succès pour Meursault et pour ses sympathiques champions.

P. Marsais.

Société des Viticulteurs de France et d'Ampélographie. Session générale de 1927. — La Session générale de la Société aura lieu les lundi 14 et mardi 15 mars prochain, au siège social, 19, rue Casimir-Perier, Paris (7e).

Le programme, définitivement arrêté, comprend :

Lundi, 14 heures : Allocution du Président. — Rapport du secrétaire général. — Rapport du Trésorier. — Mise à l'étude de la question viticole de l'Algérie, la Tunisie et du Maroc. « Examen de la documentation reçue par le secrétariat ».

Mardi, 9 h. 30 : Situation commerciale des vins de cru ; rapporteur, M.

Douarche. — De la présentation des grands vins à la clientèle ; rapporteur, M. Raymond Brunet.

14 heures : La Cochylis et l'Eudémis. « La défense du vignoble par l'organisation de la lutte contre ces insectes ». Rapporteurs, MM. Moreau et Vinet.

Résolution de la Confédération des Vignerons du Sud-Ouest. — Le Conseil d'administration de la C. V. S. O., réuni à Marmande le 24 février 1927, rappelle le désir de la viticulture d'être représentée dans les négociations des traités internationaux concernant le régime des vins et spiritueux ; il proteste contre la prorogation de l'accord franco-allemand du 5 avril 1926 et insiste pour que, dans la convention douanière définitive, la clause de la nation la plus favorisée soit accordée aux vins français, non seulement aux vins de luxe, mais aussi aux vins de consommation courante. — M. D.

Accord commercial franco-allemand. — La délégation franco-allemande est arrivée à Paris et a été reçue par le Ministre du Commerce le mardi 1er mars dernier. Les négociations, en vue de l'établissement d'un accord définitif, se sont immédiatement ouvertes et une première entrevue entre les deux délégations a eu lieu le jeudi matin 3 mars. — M. D.

L'opinion allemande sur l'importation des vins français. — Nous apprenons, d'après des déclarations parues dans la presse allemande, que le gouvernement allemand estime qu'il doit maintenir des droits très élevés à l'égard des vins français pour protéger le vignoble national contre la concurrence française qui deviendrait dangereuse si le même régime était accordé à la France, à l'Italie et à l'Espagne.

Pourtant, il faut remarquer que, contrairement aux affirmations du Reich, la superficie du vignoble allemand a tendance à augmenter depuis 1918 ainsi que la production. D'autre part, les vins indigènes sont surtout des vins blancs secs dont les amateurs sont différents de ceux qui recherchent nos vins rouges et nos vins blancs doux qui peuvent se boire avec de l'eau, ce qui ne se fait jamais pour les vins allemands.

Pour toutes les raisons précédemment énumérées, on peut affirmer que l'importation des vins français en Allemagne ne pourrait en rien gêner le développement du vignoble national ni concurrencer dangereusement les vins indigènes qui répondent à des besoins différents.

La nécessité de protéger la production viticole allemande ne s'imposerait donc pas et ne saurait être un argument sérieux à faire valoir au cours des négociations qui viennent de s'engager à Paris entre les deux pays. — M. D.

Nécessité pour l'Alsace d'obtenir l'importation en Allemagne d'un contingent de vins blancs avec un droit réduit. — Les viticulteurs d'Alsace ont fait connaître récemment, par la voix de M. Pfleger, député du Haut-Rhin, la nécessité où ils se trouvent d'obtenir, pour leur commerce d'exportation, que soit prévu dans le traité de commerce franco-allemand un contingent de vins blancs à un taux réduit.

Ils font ressortir que c'est pour eux une question de vie ou de mort, tant au point de vue économique qu'au point de vue politique. Les Allemands, en effet, ont souvent prétendu que l'Alsace réannexée à la France ne pourrait venir en concurrence, dans le commerce d'exportation, avec les vins du Midi. Admettre un contingent de vins blancs alsaciens à l'exportation en Allemagne serait leur démontrer le contraire et leur prouver que la viticulture alsacienne a sa place marquée dans l'ensemble de la viticulture française.

Les viticulteurs alsaciens, en conséquence, font un appel pressant au gouvernement pour qu'il soutienne, en la circonstance, les intérêts de l'Alsace et surmonte les obstacles qui pourraient se présenter ; ils comptent aussi sur les négociateurs allemands pour faire preuve, à cette occasion, de leurs intentions d'apaisement et de pacification. — M. D.

Importation en Allemagne des eaux-de-vie d'Armagnac au même tarif que les cognacs. — Nous apprenons que les adhérents du Gers au Comité international du Commerce des vins, cidres, spiritueux et liqueurs ont manifesté leur mécontentement de ce que, dans le renouvellement de l'accord provisoire avec l'Allemagne, les eaux-de-vie d'Armagnac, ayant droit à l'appellation d'origine, n'aient pas été admises, en Allemagne, au même tarif que celui accordé depuis le mois d'août au Cognac.

Il est fait, en conséquence, un pressant appel au gouvernement pour que, dans les négociations en cours, l'Armagnac soit admis au même régime que le Cognac, auquel il a droit. — M. D.

Négociations franco-tunisiennes au sujet de l'importation des vins. — D'après les renseignements qui nous parviennent, le projet de loi actuellement à l'étude fixerait à 100.000 hectolitres le contingent supplémentaire de vins tunisiens à admettre en franchise à l'importation en France. Il convient de signaler, à ce propos, une protestation du Syndicat national du Commerce en gros des vins, cidres, spiritueux et liqueurs de France contre l'insuffisance de ce contingent. Voici l'argumentation de ce Syndicat :

« La Commission spéciale des vins tunisiens aurait admis, au cours de ses récentes réunions, le principe d'une admission aussi large que possible des vins tunisiens sur le marché français en raison de la récolte déficitaire de 1926.

« Or un supplément de contingent de 100.000 hectolitres se réduirait, en réalité, à 50.000, puisque 50.000 hectos ont déjà été introduits hors contingent. Il conviendrait, pour permettre à la Tunisie d'envoyer en France toutes ses disponibilités, de fixer à 150.000 hectolitres le contingent supplémentaire ; ce chiffre serait, du reste, en parfaite conformité avec les statistiques récentes sur le mouvement d'exportation des vins tunisiens depuis la 2e dizaine d'octobre. La récolte tunisienne ayant été de 725.000 hectolitres environ, et la consommation tunisienne étant évaluée à 250.000 hectos, un contingent de 150.000 hectolitres pourrait facilement être réservé à l'exportation.

« La hausse actuelle du prix du vin ne pourrait être que favorisée par une restriction à l'importation et le commerce d'importation souffrirait à nouveau du fait de l'arrêt de vins en douane qui auraient été expédiés après épuisement d'un contingent supplémentaire insuffisant. »

Les viticulteurs seront probablement d'un autre avis ! — M. D.

Importation de vins grecs hors contingent en souffrance dans les ports français. — Nous apprenons que la C. G. V., consultée au sujet de l'importation de vins grecs en souffrance dans les ports français à admettre hors contingent au bénéfice du tarif minimum, a fait certaines réserves à l'admission de ces vins dans la métropole.

Elle a fait remarquer tout d'abord que les vins en question étaient partis de Grèce après épuisement du contingent fixé par la convention franco-hellénique ; le bénéfice du dédouanement au tarif minimum profitera donc à des destinataires qui étaient informés de l'épuisement de ce contingent ; il y a là un procédé désormais coutumier et qui consiste à faire des expéditions hors contingent ; à obtenir pour elles le bénéfice de l'admission au tarif minimum, mettant ainsi la viticulture française en présence du fait accompli.

En raison du caractère déficitaire de la récolte de 1926, la C. G. V. croit devoir insister pour obtenir que les vins grecs admis hors contingent soient imputés sur le contingent de l'année prochaine, c'est-à-dire pour la période du 11 septembre 1927 au 10 septembre 1928. Le gouvernement s'est rallié à l'avis de la C. G. V. et a donné des instructions pour que le dédouanement des vins en question se fasse aux conditions demandées par elle. — M. D.

Négociations franco-norvégiennes sur le commerce des vins et liqueurs. — On nous informe que les délégués des deux pays se sont mis d'accord à peu près sur tous les points tels que nous les avons exposés dans un numéro pré-

cédent. La discussion a porté, en particulier, sur les questions de propagande en Norvège et de dénominations conformes aux appellations d'origine ; l'accord s'est fait sur ces deux points conformément aux bases arrêtées entre les deux délégations, dont nous avons donné un aperçu antérieurement. — M. D.

Les raisins secs en Palestine. — Les centres de séchage sont Hebron et El Salt en Transjordanie. Les variétés les plus employées sont le Dabouki, le Hamdani, le Gandali. Pour la dessiccation, on plonge les raisins dans un bain d'huile, puis on l'expose au soleil. L'exposition se fait sur des terrasses recouvertes de terre rouge pour éviter l'action trop ardente du soleil. On porcède aussi de la façon suivante pour détacher les grains : on plonge les grappes dans un liquide composé de lessive (de 3 à 5 parties) et 1 d'huile d'olive. Ensuite, on sèche au soleil. La région d'Hebron produit environ 120 tonnes de raisins secs par an, qui sont exportés en Egypte. Avec les raisins frais ou secs inutilisés, on fabrique une pâte « Malban » ou un sirop « Debs ». On espère améliorer cette préparation en sélectionnant les raisins et en apportant des modifications au procédé de séchage, ceci afin de diminuer les frais qui sont importants. — M. C.

Ratification par l'Espagne de l'arrangement portant création d'un Office international du vin à Paris. — Conformément aux dispositions de l'article 9 de l'arrangement international portant création à Paris d'un office international du vin, signé à Paris le 29 novembre 1924, l'ambassadeur d'Espagne à Paris s'est présenté au ministère des Affaires étrangères de la République française et a déposé, à la date du 31 décembre 1926, l'instrument des ratifications de S. M. le roi d'Espagne sur cet arrangement.

N.-B. — Le rapport sur le projet de loi relatif à cette création vient d'être distribué aux membres du Sénat français. Ce projet sera prochainement adopté par le Sénat.

Régime douanier des marcs de pommes. — L'Administration envisagerait, en ce moment, la possibilité d'assimiler, à l'exportation, les marcs de pommes selon leur degré d'humidité aux autres tourteaux (n° 166 *bis*), à la pulpe de betterave séchée (n° 164), aux betteraves séchées (n° 162 *bis*). Cette assimilation aurait pour conséquence de les exonérer du droit de sortie de 15 %. — M. D.

Danemark. Droits sur les vins. — Le gouvernement français insisterait auprès du gouvernement danois pour qu'il soit procédé à la suppression des surtaxes imposées à titre provisoire sur les vins importés du Danemark. Il ferait ressortir, par des statistiques, que notre commerce d'importation aurait subi un fléchissement ; ce qui porterait un coup aux intérêts fiscaux danois eux-mêmes, puisque la matière imposable diminuerait. Du reste, au moment où la surtaxe a été établie, il s'agissait de revaloriser la monnaie nationale, nécessité qui ne s'impose plus à l'heure actuelle. — M. D.

« Une entreprise qui a réussi ». — A plusieurs reprises, nous avons signalé à nos lecteurs une initiative qui, quoique hardie, méritait d'être soutenue et encouragée en raison des services qu'elle pouvait rendre... et qu'elle a rendus en effet.

Nous voulons parler de l'Institut technique de Pratique agricole, 49, rue Cambon, à Paris, qui s'était imposé la tâche d'initier, en quelques mois de temps, aux difficultés de la profession d'agriculteur les « Tard-Venus » à la vie rurale : industriels, commerçants, financiers, fonctionnaires, officiers, etc... qui, aux environs de la quarantaine, éprouvaient, pour des raisons diverses, le besoin d'abandonner la carrière qu'ils avaient suivie jusque-là pour se livrer au culte de Cérès.

Cet Institut ne visait pas seulement à éduquer professionnellement ces trans-

fuges de la Ville ; il aspirait aussi à venir en aide aux enfants de la balle qui, entrés jeunes dans le métier de cultivateur, l'avaient pratiqué à l'école de leurs aînés, le plus souvent excellents praticiens, mais ne possédant aucune des connaissances scientifiques sans lesquelles, par les temps qui courent, il n'est pas possible d'obtenir des rendements lucratifs en animaux ou en récoltes.

Nous sommes heureux de constater que cette institution, la première et la seule du genre, a répondu pleinement à son programme, et à la confiance que le public lui a accordée.

Depuis la fondation de l'I. T. P. A., cinq années se sont écoulées et dix promotions ont été fournies dans des conditions que le regretté M. Jules Méline appréciait ainsi : « L'Institut technique de Pratique agricole est arrivé à son « heure pour combler une lacune de notre enseignement agricole. C'est une « œuvre d'initiative féconde qui fait le plus grand honneur à ceux qui l'ont « conçue d'abord, et menée ensuite à bien ; elle prendra une place de plus en « plus importante dans la formation de notre état-major agricole. »

La reprise des cours a eu lieu pour la 11e promotion le 1er mars.

Une Exposition d'Art à sujets viticoles. — A l'occasion du cinquantenaire de la célèbre Ecole de Viticulture et d'Œnologie de Conegliano (Italie), aura lieu en mai 1927, à Conegliano, une Exposition Internationale d'Art consacrée à la vigne. Chaque forme d'art sera admise : peinture, sculpture, xylographie, photographie, lithographie, art du bois, du verre, de la céramique, etc., pourvu que les œuvres se rapportent soit par l'inspiration générale, soit par les sujets ornementaux à la vigne et au vin.

En même temps se tiendra une Exposition rétrospective qui réunira des documents analogues de l'art, des mœurs, des usages, des anciennes civilisations : égyptienne, étrurienne, grecque, romaine, etc.

Tout le monde viticole s'intéressera à cette manifestation qui s'applique, en dehors de l'économie nationale, à une nouvelle exaltation spirituelle et artistique de la vigne et du vin. — A. Marescalchi.

Bibliographie

Le jardin secret de René Boylesve, par Auguste Chauvigné. 1 volume, 10 fr. Aux Editions J. Ferenczi et Fils, 9, rue Antoine-Chantin, Paris (14e).

Voici, non pas sans doute la première étude, mais le premier livre qui aura paru sur René Boylesve. Il est dû à son plus ancien ami, M. Auguste Chauvigné, sous les auspices de qui Boylesve débuta dans les lettres il y a quarante ans, et à qui il écrivait encore quelques jours avant de mourir.

M. Chauvigné n'a eu qu'à puiser dans ses souvenirs et dans une correspondance volumineuse pour nourrir son ouvrage. Il nous montre la formation de René Boylesve, sa progression, et son épanouissement. C'est une page d'histoire littéraire, et c'est en même temps une page d'intimité, d'où le titre donné par l'auteur à son ouvrage : *Le jardin secret de René Boylesve*.

René Boylesve est de ceux, très rares, qui, par leur discrétion ou leur maîtrise de soi, ne livrent pas à leurs contemporains une image d'eux-mêmes ouverte et définitive, mais qui laissent à la postérité le soin de les découvrir mieux, fût-ce de manières diverses. Le livre de M. Chauvigné nous offre une de ces manières, qui sollicitera vivement l'attention. Pour la partie renseignements, citons, entre autres, les singulières difficultés processives que René Boylesve éprouva lors de la publication de *La Jeune Fille bien élevée* dans la *Revue des Deux-Mondes*. Ce chapitre de psychologie provinciale est fort curieux.

Au total, le livre de M. Chauvigné est un livre pieux et un livre utile. Il rappellera aussi à nos lecteurs l'auteur de *L'Eternel Sillon*, publié il y a dix-huit mois, avec tant de succès, et dans lequel ouvrage M. Auguste Chauvigné, fidèle à ses études d'économie agricole, a défendu la cause du retour à la terre.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 40 à 3 fr. le litre.

Vente en demi gros : Vins rouges de 8 à 9°, de 515 à 575 francs ; Vins blancs de 8 à 10°, de 575 à 620 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 560 à 580 fr., vin blanc dit de comptoir, 630 fr., Bordeaux rouge vieux 780 fr., Bordeaux blanc vieux 830 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 525 fr. à 650 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 550 à 560 francs. Vins blancs de Blois, 530 à 540 francs la pièce nue.

Vin de Touraine : Vouvray, de 600 à 650 francs. Bourgueil ou Chinon, à 500 francs la barrique. Vins blancs, de 600 à » francs. Vins rouges, de 300 à 340 francs à la propriété.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 500 fr. à 650 fr. Rouges, 500 fr. à 800 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1926, de 900 fr. à 1.100 francs. Gros plant 1926, de 500 à 600 fr. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1926 toutes qualités réunies, de 19 fr. » à 22 fr. » le degré. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré, incoté. Alcools de marc, de 1.130 à 1.140 francs.

Midi. — *Nîmes (7 mars 1927).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1926, de 8 à 10°, de 220 à 230 francs ; Montagne, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Costières, de 10 à 12°, de 235 fr. à 250 fr., rosé paillet, gris, de » fr. à » francs le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. le degré. Aramon blanc, » fr. » à fr. » le degré environ. Trois-six à 86°, 1.110 à 1.115 fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 620 à 625 francs. Trois-six de marc à 86°, » à » francs, manque.

Montpellier (22 février). — Vins rouges : récolte 1926, de 9 à 11° ½, de 220 fr. à 230 fr. l'hectolitre. Vin rosé, de 9 à 12°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vin blanc, de 9 à 11°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Trois-six de vin à 86°, de » francs à » francs. Eau-de-vie de marc à 52°, 620 fr. à » francs.

Béziers (4 mars). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 8°5 à 12°, de 218 fr. à 240 fr. ; vins rosés, de 9 à 11°, de 210 à 230 fr. l'hectolitre. Picpoul, de 9 à 10° » fr. à » fr. l'hectolitre selon couleur et qualité, et condition d'enlèvement, pas d'affaires. Trois-six de vin, 86°, 1.110 fr. à 1.115 fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, » à 750 fr. ; trois-six de marc 86°, 1.030 fr. à 1.035 fr. Eau-de-vie de marc, de 620 à 625 francs. Pas d'affaires.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 6 mars 1927.

Récolte 1926 : Vins rouges à 10°, à 230 francs l'hectolitre avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (26 février). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9 à 11°5, de 218 à 238 francs l'hectolitre. Alcools, trois-six vin, de 86°, de » fr. à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, de » à » francs l'hectolitre.

Perpignan (5 mars). — Vins nouveaux de 8 à 12°, de 207 fr. à 240 fr. l'hectolitre. Trois-six de vin à 86°, » francs l'hecto. Pas d'affaires.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1926, 320 à 360 fr. Haut-Rhin, 240 à 300 fr. Bas-Rhin, vieux, 300 à 320 fr. Haut-Rhin, 220 à 260 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1926, 360 à 380 fr., Haut-Rhin, 340 à 370 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, 330 à 390 fr. Haut-Rhin, 320 à 360 fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins, 575 à 600 Haut-Rhin, 550 à 600 Bas-Rhin.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 163 fr. 00 à 180 fr. 00; orges, 121 fr. à 124 fr., escourgeons, 119 fr. à 122 fr.; maïs, 102 à 107 fr. »; seigle, 136 à 143 fr.; sarrasin, 155 fr. à 158 fr.; sorgho, » fr. à » fr. »; avoines, 98 fr. à 122 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 140 fr. 76. — Buenos-Ayres, 117 fr. 77. — Chicago, 130 fr. 94. — Sons, 73 fr. à 100 fr.

Pommes de terre. — Les 100 kg, Hollande, de 110 à 130 fr.; jaune commune, de 90 à 95 fr ; Saucisse rouge, de 105 à 115 fr.; Rosa, 130 fr. à 150 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 125 à 150 francs; paille d'avoine, de 120 à 140 fr. paille de seigle, 125 à 150 fr.; luzerne, 380 à 400 fr.; foin, 340 à 380 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 140 fr. » (Marseille); d'arachide rufisque extra-blanc, 127 fr. (Marseille); palmistes 109 fr. 00; de coprah, 125 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 304 fr. 00 à 305 fr. 00.

Bétail (La Villette le kgr. viandenette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 13 fr. 50. — Veaux, 4 fr. 50 à 15 fr. 50. — Moutons, 6 fr. 00 à 22 fr. 00. — Porcs, 8 fr. 50 à 14 fr. 50.

Crème de tartre 710 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 1 fr. 90 à 2 fr. 40 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, » fr. » le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70; chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote de £ 13.5/ à £ 13 10/ les 100 kg. — Nitrate de potasse (90/95 d'azote), 260 à 275 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 145 à 150 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 30 fr. 75 à 31 fr. 25 les 100 kg.; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 57 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 105 fr. 00.

Sulfate de cuivre, de 317 à 327 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 38 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 145 à 150 fr. — **Soufre trituré,** 125 à 130 fr. — **Chaux,** 33 %, 32 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : le cent. — Oranges d'Algérie, de 280 à 500 fr. le cent. — Pommes choix, de 400 à 1.200 fr. — Citrons d'Italie, de 20 à 40 fr. le 100. — Bananes Canada le régime, 100 à 180 fr. — Dattes, de 400 à 700 francs. — Ail, 180 à 300 francs les 100 kilos. — Champignons, 700 à 1.000 fr. — Epinards, 250 à 350 fr. les 100 kg. — Escaroles, 100 à 200 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs, 125 à 600 fr. le cent. — Tomates Algérie, de » à » fr. les 100 kilos. — Haricots verts, de 1.200 à 1.600 fr. — Poireaux, 225 à 400 francs les 100 bottes. — Oignons, 80 à 130 francs les 100 bottes. — Poires choix, 600 à 1.400 fr. le cent. — Poires communes, 150 à 300 fr. le cent. — Endives françaises, de 250 à 350 fr. — Amandes sèches, 700 à 1.000 fr. les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 27 février au samedi 5 mars 1927

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	13 »	8 »	10. 5	3	....27....	20 »	8 »	14 »	»
Lundi.....	14 »	9 »	11. 5	2	....28....	23 »	9 »	16 »	»
Mardi.....	16 »	8 »	12 »	1	.... 1....	20 »	7 »	13. 5	3
Mercredi..	12 »	7 »	9. 5	1	.... 2....	13 »	4 »	8. 5	11
Jeudi.....	13 »	7 »	10 »	3	.... 3....	14 »	10 »	12 »	4
Vendredi..	11 »	8 »	9. 5	»	.... 4....	13 »	10 »	11. 5	2
Samedi....	» »	» »	» »	»	.... 5....	» »	» »	» »	»
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	12 »	7 »	9. 5	4	....27....	18 »	» »	» »	»
Lundi.....	14 »	5 »	9. 5	2.1	....28....	19 »	7 »	13 »	»
Mardi.....	17 »	7 »	12 »	6	.... 1....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	12 »	5 »	8. 5	1	.... 2....	13 »	3 »	8 »	17
Jeudi.....	13 »	5 »	9 »	1	.... 3....	16 »	5 »	10. 5	»
Vendredi..	12 »	4 »	8. 5	1	.... 4....	20 »	» »	» »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»	.... 5....	» »	» »	» »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	16 »	10 »	13 »	1	....27....	» »	8 »	» »	3
Lundi.....	18 »	4 »	11 »	»	....28....	16 »	8 »	12 »	»
Mardi.....	19 »	10 »	14. 5	»	.... 1....	17 »	7 »	12 »	21
Mercredi..	13 »	2 »	7. 5	7	.... 2....	13 »	4 »	8. 5	6
Jeudi.....	12 »	4 »	8 »	1	.... 3....	14 »	10 »	12 »	3.4
Vendredi..	13 »	1 »	7 »	2	.... 4....	14 »	8 »	11 »	7
Samedi....	» »	» »	» »	»	.... 5....	» »	» »	» »	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	17 »	6 »	11. 5	»	....27....	13 »	8 »	10. 5	10
Lundi.....	» »	12 »	» »	»	....28....	14 »	10 »	12 »	1
Mardi.....	19 »	11 »	15 »	»	.... 1....	15 »	7 »	11 »	»
Mercredi..	14 »	4 »	9 »	22	.... 2....	12 »	6 »	9 »	2
Jeudi.....	15 »	3 »	9 »	»	.... 3....	13 »	6 »	9. 5	2
Vendredi..	18 »	7 »	12. 5	»	.... 4....	12 »	10 »	11 »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»	.... 5....	» »	» »	» »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. Nle D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.